

# KALORIENBEWUSST SÜßEN!



Rezept:

## Rosa Grapefruit-Sorbet

Zutaten für 6 Portionen:  
 3-4 große, rote Grapefruits,  
 1 große Orange, 2 Eiweiß,  
 3 EL CANDEREL Streusüße,  
 1/2 Flasche Sekt, eisgekühlt,  
 6 Grapefruitspalten,  
 Minzblätter

## Zubereitung:

Grapefruits und Orange auspressen (ca. 600 ml Saft). Saft durch ein Sieb gießen. Saft und CANDEREL Streusüße mit einem Eiweiß im Mixer verschlagen. Fruchtschaum in eine breite, flache Schale geben. Im Tiefkühlgerät unter mehrmaligem Umrühren halb gefrieren lassen. Zweites Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Unter gelegentlichem Rühren fertig gefrieren lassen.

Sorbet vor dem Servieren etwas antauen lassen. Mit einem Pürierstab kurz geschmeidig rühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und in 6 vorgekühlte Gläser füllen. Gläser mit einem Schuss Sekt aufgießen. Mit Grapefruitspalten und Minzblättern dekorieren.

Pro Portion: 391 kJ/ 94 kcal

Der Premium-Süßstoff CANDEREL verfeinert Ihre Speisen und Getränke mit einer köstlichen Süße, ganz ohne bitteren Nachgeschmack. CANDEREL Streusüße:

- enthält 90% weniger Kalorien als Zucker
- ideal zum Kochen und Backen
- für Diabetiker geeignet

Informationen, Rezept-Broschüren und Produkt-Proben unter:

[www.canderel.de](http://www.canderel.de)



Life is delicious with CANDEREL®

